Evolution Plus

Originalbetriebsanleitung



Lesen Sie die Bedienungsanleitung und das Kapitel Sicherheitshinweise, bevor Sie an der Maschine arbeiten.
Bewahren Sie die Bedienungsanleitung beim Gerät auf.



FRANKE

COFFEE
SYSTEMS

Werter Kunde,

Sie haben sich für eine Evolution Plus Kaffeemaschine entschieden.
Vielen Dank für Ihr Vertrauen in uns.

Die Evolution Plus ist eine leistungsstarke und platzsparende Kaffeemaschine. Sie passt sich Ihren Bedürfnissen perfekt an. Ihre Kunden werden begeistert sein. Sie können schnell und individuell hochwertige Kaffeespezialitäten anbieten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Evolution Plus und stets zufriedene Kunden.

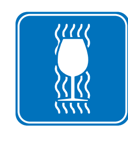
Ihre FRANKE Kaffeemaschinen AG

Inhaltsverzeichnis

Symbolerklärung

GEFAHR

GEFAHR weisst Sie auf potentielle Lebensgefahren oder schwerste Verletzungen hin.



Desinfizieren eines Bauteils.



WARNUNG weisst Sie auf Verletzungsgefahren hin.



Tipps und Tricks so wie weitere Informationen erhalten Sie bei diesem Symbol.



VORSICHT weisst Sie auf leichte Verletzungsgefahren hin.



HINWEIS weisst Sie auf Beschädigungsrisiken der Maschine hin.

Zu Ihrer Sicherheit

Sie und auch die Evolution Plus liegen uns am Herzen. Darum möchten wir Ihnen ausführliche Sicherheitsinformationen geben. Ein hohes Sicherheitsniveau ist für uns selbstverständlich. Schützen Sie sich vor den verbleibenden funktionsbedingten Gefahren.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Evolution Plus

Die Evolution Plus ist eine Kaffeemaschine für den Einsatz in der Gastronomie. Sie ist für die Verarbeitung von ganzen Kaffeebohnen geeignet. Mit Hilfe der verschiedenen Zustellgeräte kann die Evolution Plus integriert Milch, Pulverspezialitäten und Sirup verarbeiten.

Die Evolution Plus ist ausschließlich für Kaffeegetränke, Milchmischgetränke, Heißwasser und Wasserdampf unter Beachtung dieser Anleitung und der technischen Daten bestimmt.

Kühleinheit/Milchsysteme (Option)

Milchsysteme sind optionale Zustellgeräte zu den Evolution Plus Kaffeemaschinen. Sie sind ausschließlich für das Kühlen von Milch in Zusammenhang mit der Kaffeezubereitung an einer Evolution Plus Kaffeemaschine zu verwenden.

Verwenden Sie nur vorgekühlte Milch (2-5 °C). Verwenden Sie ausschließlich den FRANKE Milchreiniger. Andere Reiniger können Rückstände im Milchsystem hinterlassen.

Tassenwärmer (Option)

Der Tassenwärmer ist ein optionales Zustellgerät zu den Evolution Plus Kaffeemaschinen. Er ist ausschließlich für das Vorwärmen von Kaffeetassen und Gläsern, die zur Zubereitung von Getränken benötigt werden, bestimmt.

Der Tassenwärmer ist nicht geeignet, um Geschirrtücher oder andere Tücher zu trocknen. Es ist nicht notwendig, die Tassen abzudecken, um sie aufzuwärmen.

Flavour Station (Option)

Die Flavour Station ist ein optionales Zustellgerät zu den Kaffeemaschinen. Sie ist ausschließlich für das automatische Fördern von Sirupen für die Getränkezubereitung bestimmt.

Wichtig

Nehmen Sie die Evolution Plus und Ihre Zustellgeräte erst in Betrieb, wenn Sie diese Anleitung vollständig gelesen und verstanden haben. Bewahren Sie die Anleitung in der Nähe der Evolution Plus auf.

Jeder Bediener der Evolution Plus muss die Anleitung gelesen und verstanden haben. Dies gilt nicht für Self-Service-Kunden. Self-Service-Maschinen müssen stetig überwacht werden, um die Nutzer zu schützen.

Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen niemals allein am Gerät sein und müssen immer beaufsichtigt werden.

Halten Sie die Wartungsintervalle ein. Eine regelmässige Wartung erhält die Betriebssicherheit und die Leistungsfähigkeit der Evolution Plus.

Die Bedienungsanleitung bei Verkauf oder Überlassung der Evolution Plus an nachfolgende Benutzer weitergeben.



Sollten Sie weitere Informationen wünschen oder sollten besondere Probleme auftreten, die mit dieser Anleitung nicht gelöst werden können, fordern Sie die nötige Auskunft von Ihrem örtlichen Kundendienstpartner oder direkt von FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg an.

Allgemeine Gefahren bei der Nutzung

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Nehmen Sie nie ein Gerät mit Beschädigungen oder schadhafter Netzanschlussleitung in Betrieb.
- Bei Hinweisen auf Beschädigungen (zum Beispiel Schmorgeruch) trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz und wenden Sie sich an Ihren Servicetechniker.

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden.

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung ausschließlich von einem qualifizierten Servicetechniker wechseln.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und die Netzanschluss leitung nicht in der Nähe von heißen Oberflächen befinden, beispielsweise Gas-, Elektroherd oder Ofen.
- Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert. Das Gerät enthält stromführende Teile. Nach dem Öffnen besteht Lebensgefahr.
- Öffnen und reparieren Sie das Gerät niemals selbst.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor, die nicht in der Betriebsanleitung des Geräts beschrieben sind.
- Lassen Sie Reperaturen ausschließlich vom Servicetechniker mit Originalersatz- und -zubehörteilen ausführen.

⚠ WARNUNG

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr!

Durch Gegenstände im Bohnenbehälter, im Pulverbehälter oder im Mahlwerk können Splitter herausschießen und zu einem Maschinendefekt oder Verletzungen führen.

- Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder das Mahlwerk ein.
- Stochern Sie nie mit einem Gegenstand im Bohnenbehälter oder Mahlwerk herum.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr!

Beim Hineingreifen in die Evolution Plus können durch innere Maschinenelemente Quetschungen und Schürfungen hervorgerufen werden.

- Öffnen Sie die Evolution Plus, wenn es die tägliche Arbeit erfordert (zum Leeren des Satzbehälters).
- In der geöffneten Evolution Plus sorgfältig und vorsichtig arbeiten.
- Das Öffnen der Evolution Plus zu anderen Zwecken ist ausschließlich dem Servicepersonal vorbehalten.

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!

Während der automatischen sowie der eingeleiteten Reinigung treten immer wieder heißes Wasser und heißer Dampf aus.

- Während der Reinigung nicht in der Nähe der Ausläufe hantieren!

Bei der Produktausgabe besteht durch die Produkte selbst Verbrühungsgefahr.

- Seien Sie vorsichtig mit heißen Getränken!

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Die Produktausgabe, die Heißwasserausgabe und die Dampfausgabe werden heiß.

- Berühren Sie nicht die Ausläufe.

Die Ablagen des Tassenwärmers sind heiß.

- Berühren Sie nicht die Ablagen!

⚠ VORSICHT

Gefahr durch verdorbene Lebensmittelreste!

Bei unregelmäßiger Reinigung können sich Milch-, Pulver-, Sirup- oder Kaffeereste in der Maschine festsetzen, die Ausläufe verstopfen oder in die Produkte gelangen.

- Reinigen Sie die Evolution Plus und die Zustellgeräte mindestens einmal täglich.
- Lesen Sie das Kapitel «Reinigen und Spülen»!

HINWEIS

Beschädigung durch Gegenstände!

Das Einführen von Gegenständen durch die Pulverklappe kann zu einem Maschinendefekt führen.

- Führen Sie keine Gegenstände ein.
- Stochern Sie nicht mit einem Gegenstand in der Pulverklappe und führen Sie keine anderen Gegenstände als Reinigungstabletten bzw. Kaffeepulver ein.

HINWEIS

Beschädigungen am Gerät!

- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost oder direkter Sonneneinstrahlung.

Die Netzanschlussleitung kann zur Stolperfalle oder beschädigt werden.

- Lassen Sie die Netzanschlussleitung niemals lose herabhängen.

HINWEIS

Beschädigung durch Wasserstrahl!

Die Evolution Plus ist nicht gegen Strahlwasser geschützt.

- Vermeiden Sie bei der Reinigung Strahlwasser oder Hochdruckreiniger.
- Lesen Sie das Kapitel «Reinigen und Spülen»!

Lieferumfang und Identifizierung

Die Evolution Plus ist eine leistungsfähige Kaffeemaschine mit innovativem Bedienkonzept. Durch das Preselection-Plus-Panel können Sie jedem Kunden individuelle Wünsche erfüllen. Erfahren Sie hier, wie Sie Ihre Geräte identifizieren können und was zum Standardlieferumfang gehört.

Lieferumfang



Evolution Plus

Basisausführung. Zustellgeräte erhalten Sie bei Ihrem FRANKE-Partner.



Reinigungstabletten

Für die schonende Reinigung des Kaffeesystems.

Art-Nr: BK 300 935



Milchreiniger (Option)

Für die hygienische Reinigung des Milchsystems.

Art-Nr: BK 301 732



Reinigungspinsel

Für die Reinigung der Brüheinheit.

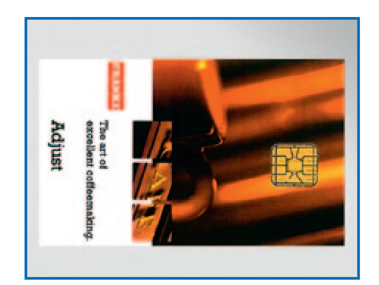
Art-Nr: 1L 301 160



Reinigungsbürsten (Option)

Für die Reinigung des Auslaufsystems.

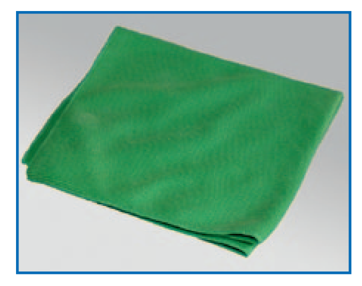
Art-Nr: 1L 301 376



Adjust Card

Für Programmierung und Datensicherung.

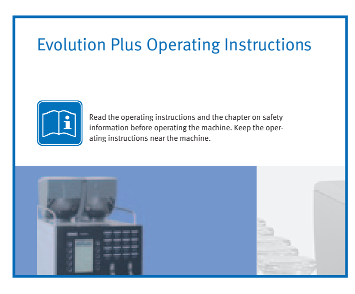
Art-Nr: 10 300 924



Mikrofasertuch

Zum schonenden Reinigen der Geräteaussenseiten.

Art-Nr: 1H 325 974



Betriebsanleitung

Bedienungsanleitung

Art-Nr: 1T 312 210
Art-Nr: 1T 312 211
Art-Nr: 1T 312 212
Art-Nr: 1T 312 213

Siehe auch Kapitel Reinigen und Spülen.

Weitere Manuals können Sie über das Internet herunterladen.
www.franke-cs.com

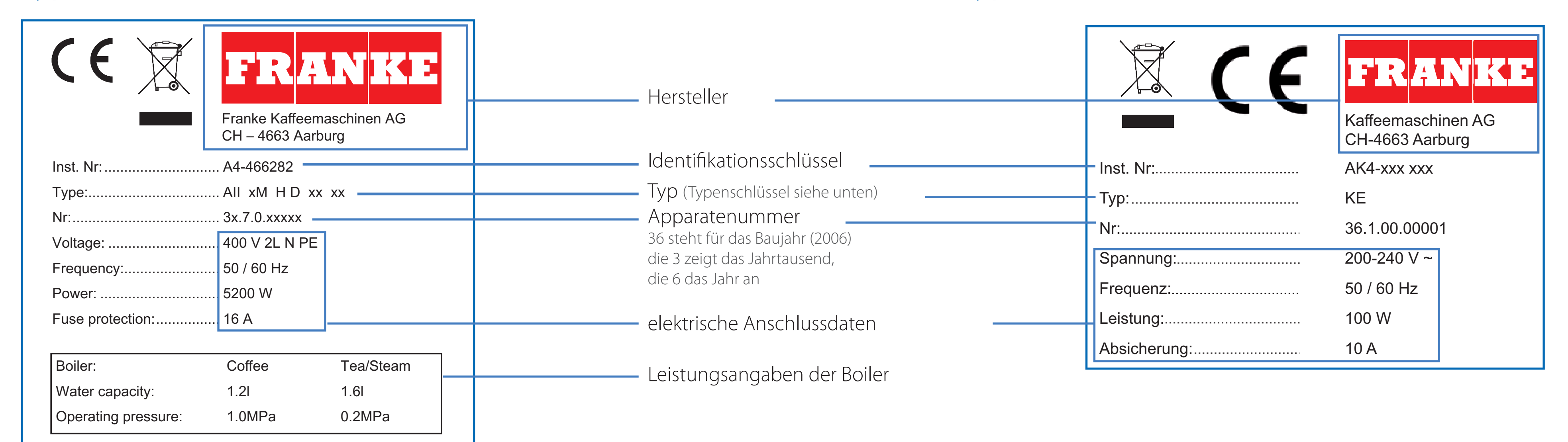


Je nach Gerätekonfiguration kann es bei Ihrer Evolution Plus zu Abweichungen kommen. Beachten Sie Ihren Kaufvertrag. Weiteres Zubehör können Sie direkt bei ihrem Händler oder der FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg erwerben.

Identifizierung

Typenschild Evolution Plus

Typenschild Kühleinheit (exemplarisch für die Zustellgeräte)



Position der Typenschilder



Typenschlüssel

Typenschlüssel	Geräteteil
A	Evolution Plus
A II	Evolution Plus Top
2M	Anzahl der Mühlen (maximal 2)
P	Pulverdosierer
H	Heisswasserausgabe vorhanden
D	Dampfausgabe vorhanden
CF	Milchschaum, warme und kalte Milch
AS	Autosteam Pro vorhanden (antelle von Dampf)
KE	Kühleinheit (Option)
TW	Tassenwärmer (Option)
FS	Flavour Station (Option)
FM	Foam Master (Option)

Gerätebeschreibung

Sie haben sich mit der Evolution Plus für individuellen Kaffeegenuss entschieden. Erfahren Sie hier mehr über die Funktionen und Optionen Ihrer Evolution Plus und wo sich die Bedienelemente befinden.

Evolution Plus

Die Evolution Plus gibt es mit zahlreichen Optionen. Damit Sie einen Überblick über Ihr Gerät bekommen, stellen wir Ihnen an dieser Stelle eine beispielhafte Konfiguration und einige Optionen vor.

Sie lernen die Evolution Plus mit ihren Bedienelementen ebenso kennen, wie die Kühleinheit und den Tassenwärmer.

Beachten Sie, dass Ihre Evolution Plus je nach Konfiguration anders aussehen kann.

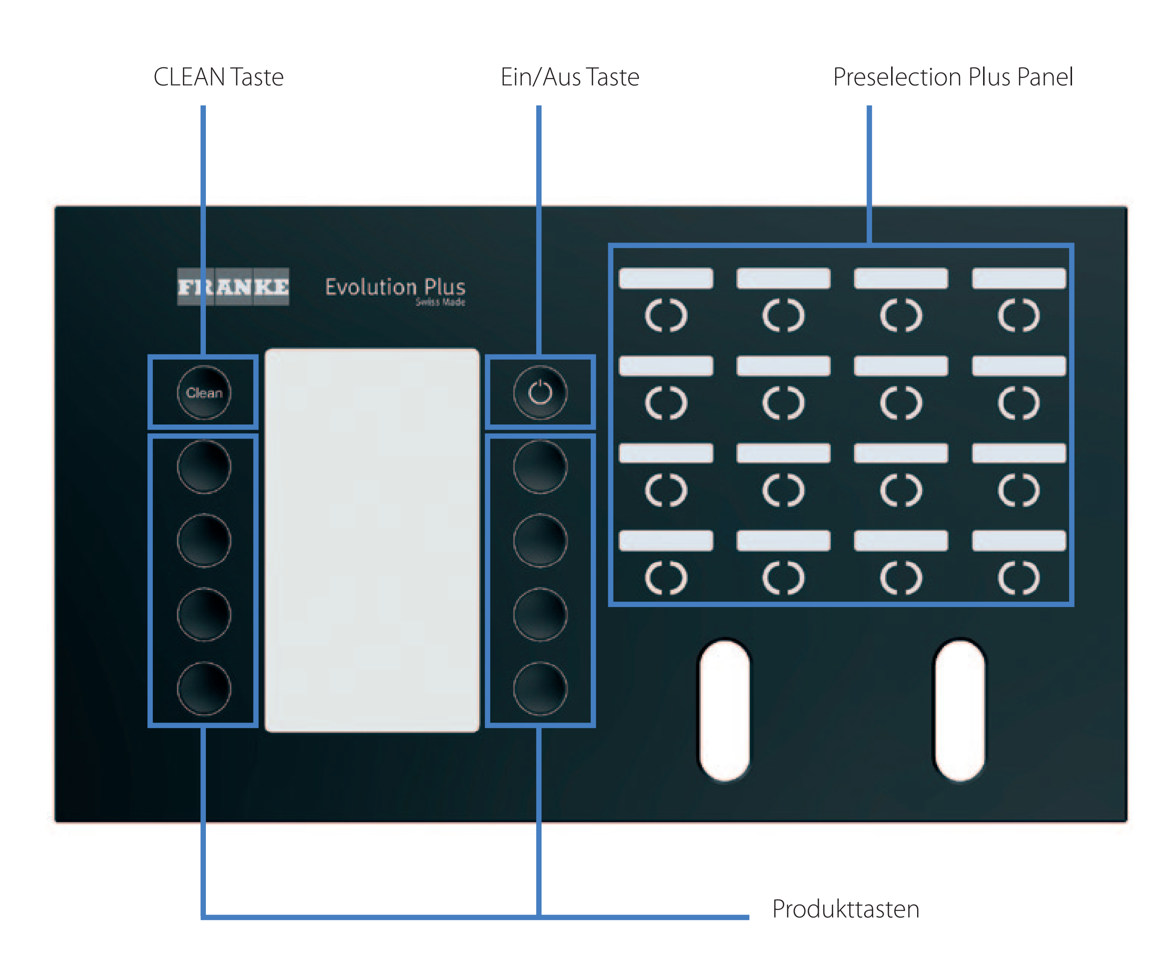


Leistungsdaten der Evolution Plus

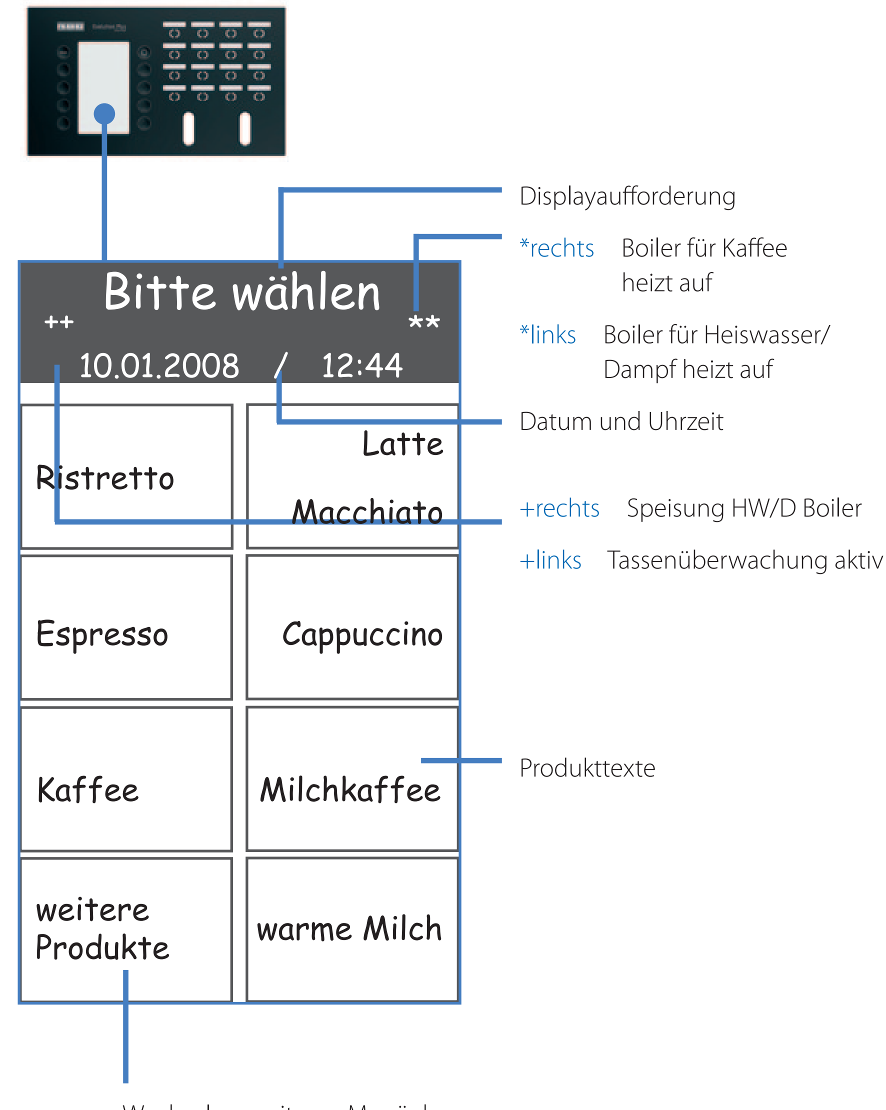
Spezialität	Stundenleistung Evolution Plus*
Espresso	240 Tassen
Kaffee Crème	180 Tassen
Cappuccino	150 Tassen
Café Latte	150 Tassen
Latte Macchiato	120 Tassen
Warme Milch	120 Tassen
Kalte Milch	150 Tassen
Heisswasser	25 Liter

* Die Stundenleistung ist ein theoretischer Wert und abhängig von der Maschinenkonfiguration und den Getränkegrössen. Die Evolution Plus mit Foam Master verfügt aufgrund des innovativen Milchsystems über eine viel höhere Milchleistung als eine Evolution Plus. Ihr zuständiger Verkaufsberater hilft Ihnen gern.

Bedieneinheit der Evolution Plus



Standardausgabe des Displays



Bedienkonzept der Evolution Plus

Die Evolution Plus bietet Ihnen je nach Konfiguration eine auf Ihr Angebot angepasste Steuerung. Sie können feste Standardprodukte hinterlegen oder Ihre Produkte individuell kombinieren und dosieren lassen. Ihr Sales Manager und Ihr Servicetechniker helfen Ihnen gern.

Beziehen Sie Ihre Produkte wie gewohnt über die Produkttasten oder definieren Sie mit Hilfe des Preselection Plus Panels die Eigenschaften individuell für jeden Kunden.

So können Sie zum Beispiel die Bechergrösse und die Kaffeesorte vorwählen oder den Espresso mit koffeinfreien Kaffee zubereiten anstelle von normalen Kaffee.

Zustellgeräte





Kühleinheit (Option)

In vielen Regionen gehört zu einem guten Kaffee Milch.

Damit Ihnen die Milch nicht verdirbt, können Sie den Milchkühler direkt an die Evolution Plus anschliessen.

Flavour Station (Option)

Für aussergewöhnliche Kreationen steht Ihnen optional unser Sirup-Einheit zur Verfügung.

Mit der Flavour Station können Sie Ihre Angebot mit bis zu 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen ergänzen.



Ein- / Aus-Schalter (hinter der Tür)



Tassenwärmer (Option)

Für den optimalen Kaffeegenuss benötigen Sie vorgewärmte Tassen.

Der Tassenwärmer passt nahtlos an Ihre Evolution Plus.

Ein- / Aus-Schalter

Installation und technische Daten

Damit Sie Ihre Evolution Plus sachgemäß betreiben können, muss sie fachgerecht installiert werden – das macht ein Servicetechniker von uns für Sie. Dazu müssen Sie einige Vorbereitungen treffen – Voraussetzungen für eine ungetrübte Freude an Ihrer Evolution Plus finden Sie hier.

Installation

Vorbereitungen

- Der Netzanschluss für die Evolution Plus muss mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) abgesichert sein.
- Durch einen Schalter muss jeder Pol der Stromzufuhr unterbrochen werden können.
- Der Wasseranschluss muss einen Absperrhahn mit Rückschlagventil und Filter haben und den Anforderungen der technischen Daten genügen.
- Das Wasser für die Zubereitung von Kaffee sollte stets frisch, sauerstoffhaltig und mineralreich sein.
- Besitzen Sie eine Evolution Plus mit anderem Elektroanschluss als in der nebenstehenden Tabelle beschrieben, haben Sie zusammen mit Ihrer Auftragsbestätigung weitere Informationen zur Installation erhalten.

Installation

Sie müssen die Vorbereitungen erledigt haben, bevor einer unserer Servicetechniker die Evolution Plus bei Ihnen installiert.

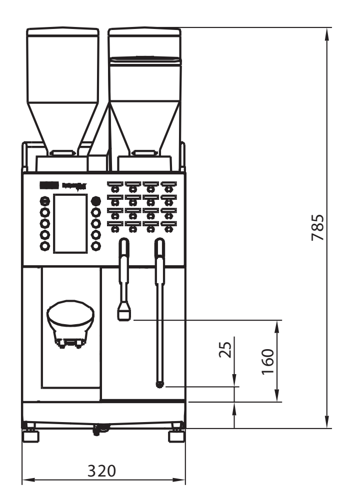
Einer unserer Servicetechniker installiert Ihre Evolution Plus und nimmt sie erstmalig in Betrieb. Er weist Sie in die grundlegenden Funktionen ein.

Technische Daten der Evolution Plus

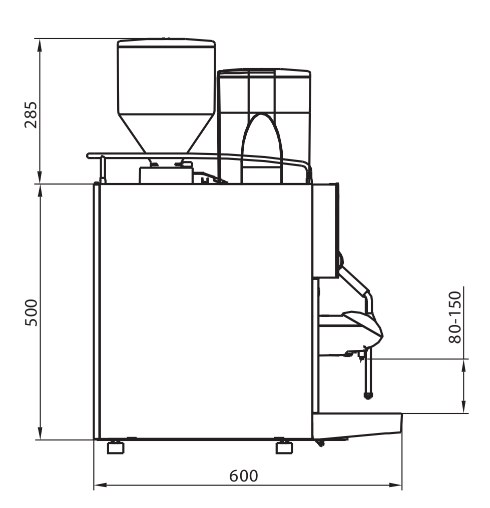
Bohnenbehälter	1,3kg pro Mühle (Option: abschließbar)
Satzbehälter	50 Kuchen (Option: Satzabwurf)
Boilerinhalt	kleiner Boiler: Kaffee 1.2 l 1.0 MPa (145 psi)
	grosser Boiler: Heisswasser/Dampf 1.6 l 0.2 MPa (29 psi)
Elektroanschluss	200V 3L PE 4 kW 50/60 Hz Absicherung: 20 A
	200 - 208V 1L N PE 2.6 kW 50/60 Hz Absicherung: 16 A
	230 - 240V 1L N PE 3.2 kW 50/60 Hz Absicherung: 16 A
	230 - 240V 1L N PE 5.2 kW 50/60 Hz Absicherung: 30 A
	380V 2L N PE 5.2 kW 50/60 Hz Absicherung: 16 A
	400V 2L N PE 5.2 kW 50/60 Hz Absicherung: 16 A
	208V 2Ph PE 4.8 kW 50/60 Hz Absicherung: 30 A Strom: 24 A
Elektrokabel	l = 1800 mm (70.86 inch)
Zuleitung	Metallschlauch mit Überwurfmutter G 3/8", l = 1500 mm
Ablaufschlauch	d = 16 mm, l = 2000 mm
	nicht fest (belüftet) an Ablauf montiert
Geräuschemission	< 70 dB (A)
Gewicht	1M 46 kg 2M 50 kg
Kaltwasseranschluss	G 3/8" Außengewinde
Wasserdruck	80 – 800 kPa (0,8–8,0 bar bzw. 11.6-116 psi)
Absperrhahn	mit Rückschlagventil und Filter
Wasserhärte	max. 70 mg CaO/1 l Wasser (7 dH, 13 °fH)
Chlorgehalt	max. 0.1 mg/l (0.1 ppm)
Idealer ph-Wert	7
Trichter	d = 50 mm mit Siphon
Ablaufleitung	dmin = 1"
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchte: max. 80 %
	Umgebungstemperatur: 10–35 °C (50-95 °F)

Abmessungen

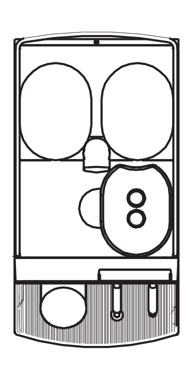
Frontansicht



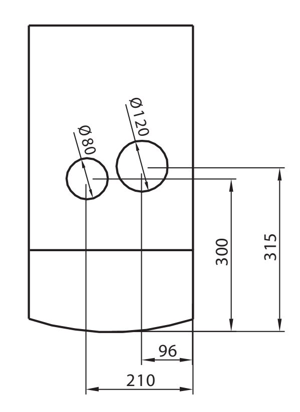
Seitenansicht



Aufsicht



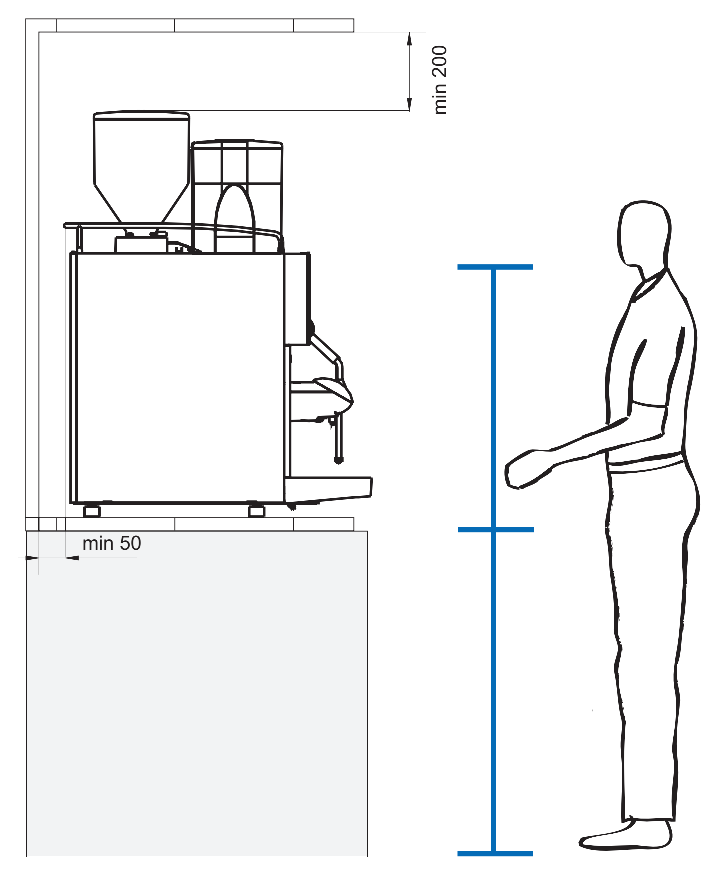
Schnitt von Oben (Buffetdurchführung)



Stellfüsse (Option)

30 mm Fuss	500 mm + 285 mm + 32 mm = 817 mm
40 mm Fuss	500 mm + 285 mm + 45 mm = 830 mm
70 mm Fuss	500 mm + 285 mm + 70...80 mm = 855...865 mm
100 mm Fuss	500 mm + 285 mm + 100...115 mm = 885...900mm

Einbaumaße



Sorgen Sie für eine ergonomische und stabile Ablage (Tragkraft min.: 150 kg). Die Bedieneinheit sollte sich auf Augenhöhe befinden.

Der Mindestabstand zur Wand beträgt 50mm. Der Abstand nach oben muss bei min. 200mm liegen.

Mit Hilfe der Stellfüße können Unebenheiten oder Höhenunterschiede kompensiert werden.

Bei Zustellgeräten sind bis zu 320 mm Breite pro Zustellgerät notwendig.

Beachten Sie die Anschlussbedingungen der Zustellgeräte.

Technische Daten der Kühleinheit

Milchbehälter	10 Liter (2.64 Gallonen)
Elektroanschluss	200–240 V 1 L N PE 100 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
	115 V 1 L N PE 100 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Elektrokabel	2000 mm (78.74 inch)
Umgebungsbedingungen	Luftfeuchte: max. 80 %
	Umgebungstemperatur: 5–32 °C (41-89.6 °F)
Gewicht	ca. 26 kg
Breite	320 mm
Tiefe	460mm
Höhe	500 mm

Technische Daten des Tassenwärmers

Kapazität	bis zu 80 Tassen (je nach Tassengröße)
Elektroanschluss	200–240 V 1 L N PE 140 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Elektrokabel	2000 mm (78.74 inch)
Gewicht	ca. 15 kg
Breite	225 mm
Tiefe	440 mm
Höhe	540 mm

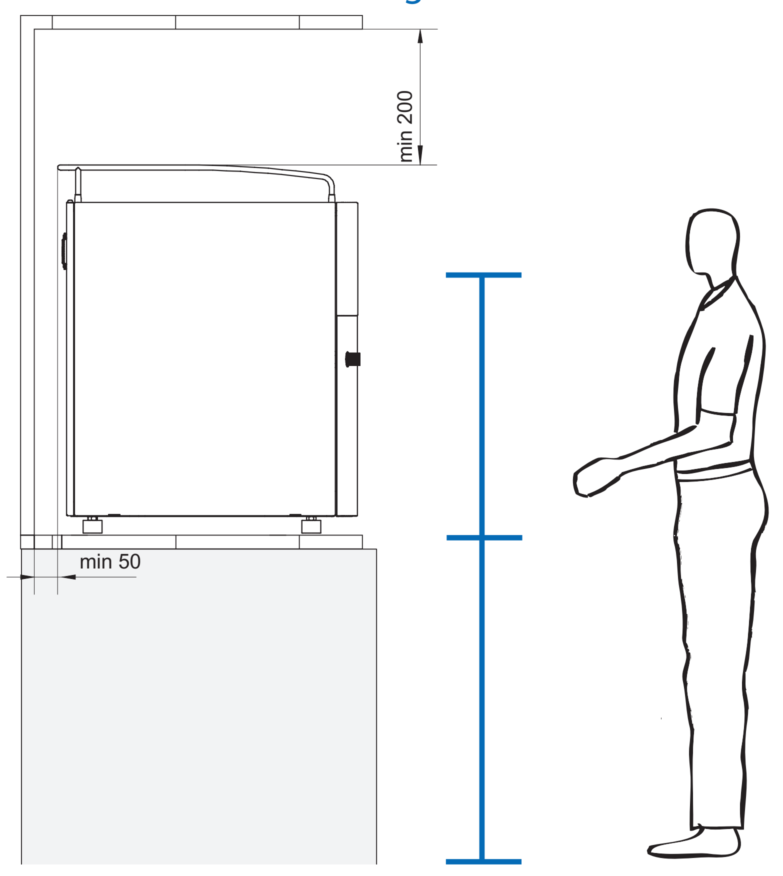
Technische Daten der Flavour Station

Kapazität	bis zu 6 Sirupsorten
Elektroanschluss	100–240 V 1 L N PE 75 W 50/60 Hz Absicherung: 10 A
Elektrokabel	2000 mm
Gewicht	ca. 24 kg
Breite	320 mm
Tiefe	460mm
Höhe	500 mm

Stellfüsse (Option)

30 mm Fuss	560 mm + 32 mm = 592 mm
40 mm Fuss	560 mm + 45 mm = 605 mm
70 mm Fuss	560 mm + 70...80 mm = 630...640 mm
100 mm Fuss	560 mm + 100...115 mm = 660...675 mm

Einbaumaße der Zustellgeräte



Die Zustellgeräte in einer Linie mit der Evolution Plus und auf Augenhöhe stellen.

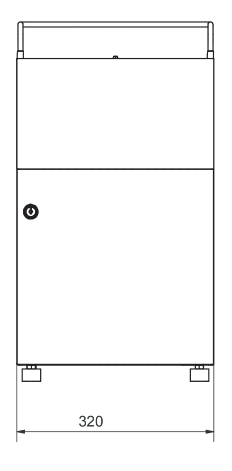
Der Mindestabstand zur Wand beträgt 50mm. Der Abstand nach oben muss bei min. 200mm liegen.

Mit Hilfe der Stellfüße können Unebenheiten oder Höhenunterschiede kompensiert werden.

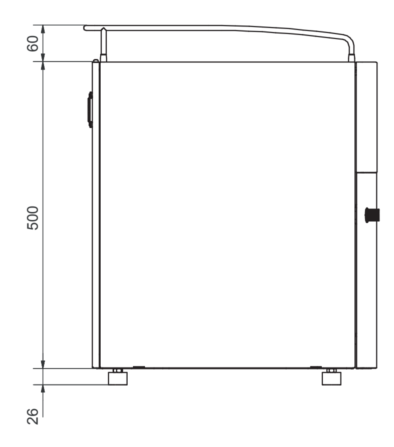
Bei Zustellgeräten sind bis zu 320 mm Breite pro Zustellgerät notwendig.

Maße der Zustellgeräte, exemplarisch an der Kühleinheit gezeigt (die anderen Zustellgeräte haben identische Grundmaße)

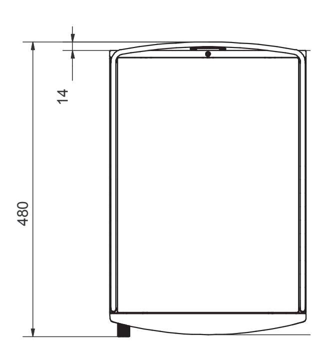
Frontansicht



Seitenansicht



Aufsicht



Inbetriebnahme, Befüllen und Entleeren

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihre Evolution Plus in Betrieb nehmen. Neben der Einschaltprozedur erhalten Sie Informationen über automatisch ablaufende Vorgänge während der Inbetriebnahme und über weitere Vorbereitungsarbeiten. Seien Sie für einen kundenreichen Tag gerüstet.

Inbetriebnahme der Evolution Plus

Tägliche Inbetriebnahme der Kaffeemaschine

⚠ WARNUNG

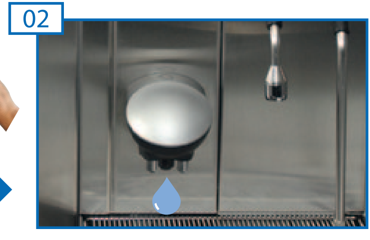
Verbrühungsgefahr
durch heisses Wasser, Spritzer und heissen Dampf.
Nicht an und unter die Ausläufe fassen.
Die Dampflanze nach unten richten.

01



Die Evolution Plus mit Taste Ein/Aus einschalten.

02



Die Evolution Plus entlüftet beim Aufheizen das Boilersystem automatisch.

03



Kaffeebohnen und gegebenenfalls Milch füllen.

04



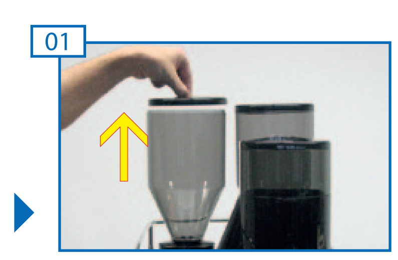
Die Evolution Plus ist betriebsbereit.

Kaffeebohnen füllen

⚠ WARNUNG

Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr!
Durch Gegenstände im Bohnenbehälter oder im Mahlwerk können Splitter herausschießen und zu Verletzungen oder einem Maschinendefekt führen.
Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter oder das Mahlwerk ein.
Stochern Sie nie mit einem Gegenstand im Bohnenbehälter oder Mahlwerk herum.

01



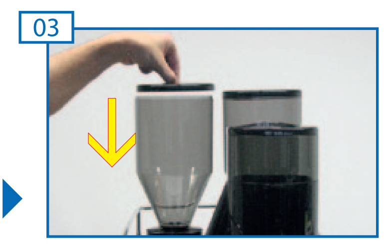
Den Bohnenbehälter öffnen.

02



Kaffeebohnen füllen.

03



Den Bohnenbehälter schliessen.

Satzbehälter leeren

HINWEIS

Schimmelbildung durch Kaffeereste!
Leeren und reinigen Sie den Satzbehälter mindestens einmal täglich.

01

Die Satztür öffnen und den Satzbehälter entnehmen.

02

Den Satzbehälter leeren, reinigen und trocknen.

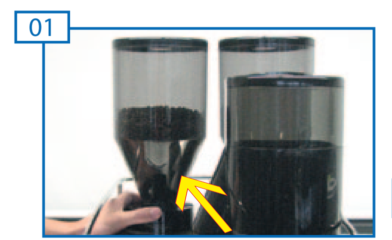
03

Den Satzbehälter einsetzen und die Satztür schliessen.

Bohnenbehälter leeren

HINWEIS

Bohnenschieber- und Bohnenbehälter Handling
Die Bohnenschieber sind nicht vollständig entfernbar!
Die Bohnenschieber sitzen vergleichsweise straff.
Korrekte Verschlussposition prüfen und gegebenenfalls erneut stecken.

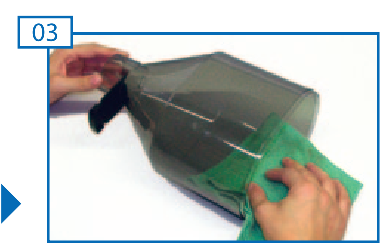
01

Bohnenschieber nach innen drücken und so den Bohnenbehälter verschliessen.

02

Den Bohnenbehälter senkrecht nach oben abheben.

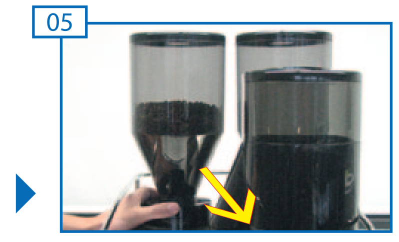
HINWEIS

Die Kaffeequalität kann negativ beeinflusst werden!
Den Bohnenbehälter nach dem Reinigen gut trocknen. Er darf keine Reinigungsmittelrückstände enthalten.

03

Den Bohnenbehälter entleeren, reinigen und trocknen.

04

Den Bohnenbehälter auf der Evolution Plus platzieren.

05

Den Bohnenschieber nach aussen ziehen.

Schokopulver füllen

⚠ WARNUNG

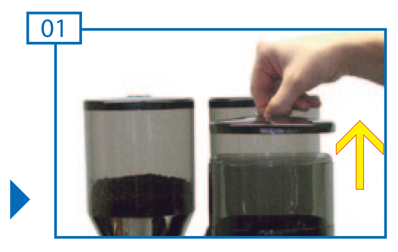
Augenverletzungs-, Verletzungs- und Zerstörungsgefahr!

Durch Gegenstände im Bohnenbehälter, im Pulverbehälter oder im Mahlwerk können Splitter herausschießen und zu einem Maschinendefekt oder Verletzungen führen.

Führen Sie keine Gegenstände in die Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder das Mahlwerk ein.

Stochern Sie nie mit einem Gegenstand im Bohnenbehälter, Pulverbehälter oder Mahlwerk herum.

01



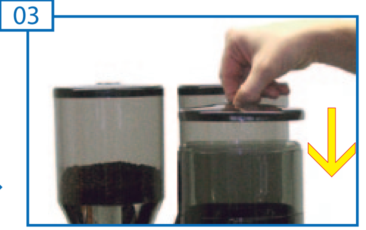
Den Pulverbehälter öffnen.

02



Schokopulver füllen.

03



Den Pulverbehälter schliessen.

Pulverbehälter Schoko leeren

01



Den Pulverbehälter senkrecht nach oben abheben.

HINWEIS

Die Produktqualität kann negativ beeinflusst werden!

Den Pulverbehälter nach dem Reinigen gut trocknen. Er darf keine Reinigungsmittelrückstände enthalten.

02



Den Pulverbehälter entleeren, reinigen und trocknen.

03



Die Pulverbehälteraufnahme mit einem Pinsel reinigen.

04



Den Pulverbehälter auf der Evolution Plus platzieren.

Inbetriebnahme der Kühleinheit (Option)

01



Kühleinheit öffnen und mit Ein/Aus einschalten.

Temperatur an Kühleinheit (KE 320) einstellen (Option)





Die Milchmenge und die Temperatur werden ständig überwacht.

01



Kühleinheit öffnen.

02



Der Temperaturregler befindet sich in der Kühleinheit und ist manuell einstellbar.

03



Set drücken bis Temperaturwert angezeigt wird.

04



Mit linker oder rechter Taste die gewünschte Temperatur einstellen.

05



Set drücken.
Die Temperatur ist eingestellt.

Milch füllen (Option)



Anstelle des Milchbehälters können Sie alternativ BIB-Gebinde oder Gallonenbehälter verwenden.
Die Milchmenge und die Temperatur werden ständig überwacht.

01



Die Kühleinheit öffnen und den Milchbehälter entnehmen.

02



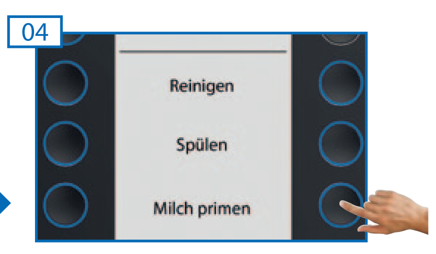
Die Milch auffüllen und den Ansaugschlauch einführen.

03



Den Milchbehälter einschieben, die Tür schliessen.

04



Milch primen.

Milch ansaugen (primen)



MILCH PRIMEN:
Nach jeder Reinigung des Milchsystems müssen die Milchleitungen wieder gefüllt werden.
Die Funktion Milch primen übernimmt diese Aufgabe für die vorhandene Milchpumpe.
Soll die Maschine abgeschaltet werden ist ein Milch primen nicht notwendig.



VORWAHLFUNKTION BEIM PRIMEN:
Normalerweise wird immer die Milchleitung 1 befüllt. Zum befüllen einer zweiten Milchleitung (sofern vorhanden):
1. Clean für mindestens 2 Sekunden drücken
2. Zweite Milchsorte mit Preselection Plus vorwählen
3. Milch primen wählen und Taste gedrückt halten.

⚠ WARNUNG

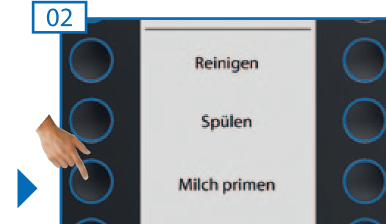
Verbrühungsgefahr
durch heiße Milch und heißen Dampf.
Nicht an und unter die Ausläufe fassen.

01



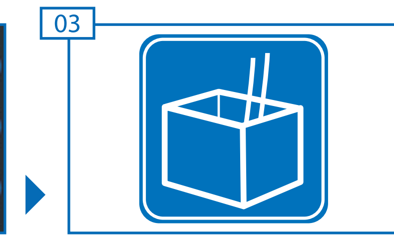
Clean mindestens 2 Sekunden drücken.
Clean Menu erscheint.

02



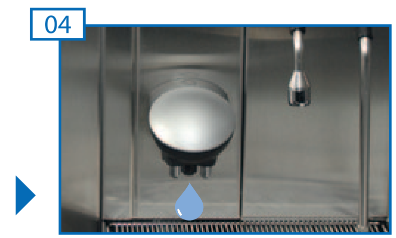
Milch primen wählen und Taste gedrückt halten.

03



Die Evolution Plus saugt Milch in das Leitungssystem.

04



Milch läuft aus dem Auslauf.
Die Milchleitungen sind gefüllt.

Entleeren der Kühleinheit (Option)

HINWEIS

Die Kühleinheit darf nicht zum Lagern von Milch verwendet werden!

01



Die Kühleinheit öffnen und den Milchbehälter entnehmen.

02



Die restliche Milch kaltstellen bzw. entsorgen.

03



Das Milchsystem der Evolution Plus reinigen.

⚠ **VORSICHT**

Vor verdorbener Milch!

Bei unregelmässiger Reinigung kann sich Milch in der Maschine ablagern, die Ausgänge verstopfen oder in die Produkte gelangen.
Die EVOLUTION PLUS und die Zustellgeräte täglich reinigen.

04



Den Milchbehälter und die Kühleinheit reinigen.

05



Die Kühleinheit schliessen.

Inbetriebnahme der Flavour Station (Option)

01



Kühleinheit öffnen und mit Ein/Aus einschalten.

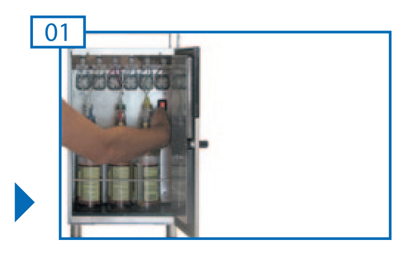
Sirup füllen



ZUORDNEN DER SIRUPSORTEN

Auf der Innenseite der Tür befindet sich ein Beschriftungsfeld.
Notieren Sie bei der jeweiligen Positionsnummer die entsprechende Sirupsorte.

01



Tür der Flavour Station öffnen und Flavour Station einschalten.

02



Sirupe in Flavour Station stellen und Schläuche einhängen.

03



Sirupe primen, danach Tür schliessen.

Sirupe ansaugen (primen)

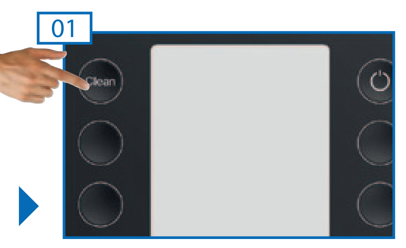


SIRUP PRIMING

Für optimale Getränkequalität muss sich von Anfang an Sirup in den Leitungen befinden.

Damit nach jedem Wechsel von Sirupen und nach dem Reinigen wieder Sirup in die Leitungen gesaugt wird, müssen Sie das Gerät primen.

01



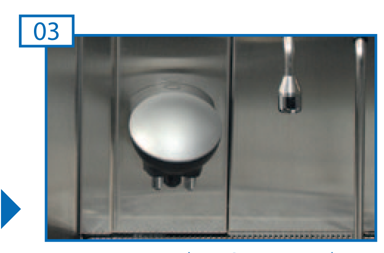
CLEAN an Evolution Plus drücken bis Clean Menu erscheint.

02



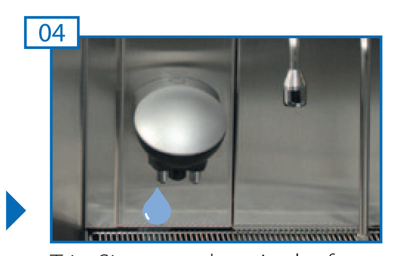
Innerhalb von 10 Sekunden einen Sirup vorwählen.
Die Priming-Taste drücken und gedrückt halten.

03



Der gewünschte Sirup wird angesaugt.

04



Tritt Sirup aus dem Auslauf aus, Produkttaste loslassen.
Die Sirupsorte ist einsatzbereit.

05



Vorgang mit allen weiteren Produkttasten für Sirup (Sirupsorte) wiederholen.

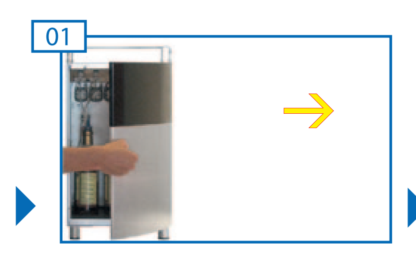
06



Alle Sirupe sind einsatzbereit.

Flavour Station leeren

01



Tür der Flavour Station öffnen.

02



Bei gewünschter Sirupsorte Schlauch aushängen und Sirup entnehmen.

03



Gegebenenfalls Sirupsystem reinigen.

04



Tür der Flavour Station schliessen.

Produkte beziehen

Sie haben sich für die Evolution Plus entschieden, weil Sie Kaffee lieben und Ihren Kunden den besonderen Genuss versprechen. Alle Informationen zum Produktbezug und zu den möglichen Variationen Ihrer Produktspezialitäten finden Sie hier.

Der einfache Produktbezug

⚠ WARNUNG

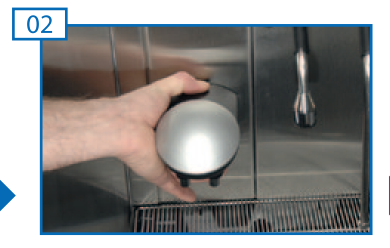
Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiß.
Die Ausläufe nur an den isolierten Griffen berühren.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.

01



Eine geeignete Tasse bzw. ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen

02



Den Auslauf auf die richtige Höhe einstellen.

03



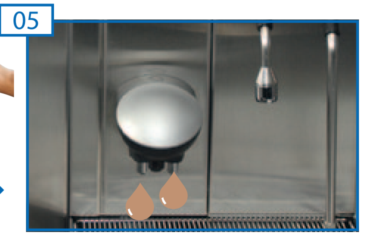
Menuebene auswählen (sofern möglich).

04



Die gewünschte Produkttaste drücken.

05



Die Zubereitung startet.

06



Das Produkt ist zubereitet.

Produktbezug mit Vorwahl



Es sind bis zu 10 Produkte per Vorwahl möglich. Der Produktbezug mit Vorwahl muss freigeschaltet sein. Eine Freischaltung kann nur durch einen autorisierten Servicetechniker erfolgen.
Wenden Sie sich an Ihren Servicetechniker oder direkt an die FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg.

⚠ WARNUNG

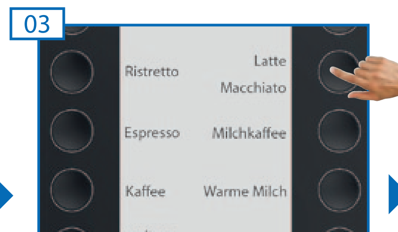
Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiß.
Die Ausläufe nur an den isolierten Griffen berühren.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.
Konzentriert und vorsichtig arbeiten.

01

Geeignete Tassen und Gläser bereithalten.

02

Den Auslauf auf die richtige Höhe einstellen.

03


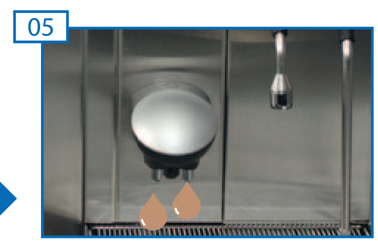
Die Produkttaste drücken.
Die Zubereitung des ersten Produkts wird gestartet.

04

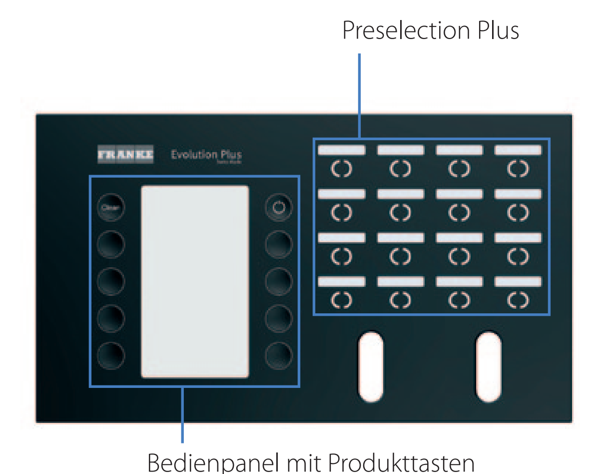

Während das aktuelle Produkt läuft, können weitere Produkte vorgewählt werden.

⚠ WARNUNG

Verbrühungsgefahr!
Das Folgeprodukt startet automatisch.
Vorsichtig und konzentriert arbeiten.

05

Es wird sofort die nächste Zubereitung gestartet.

Produktbezug mit Preselection Plus



BEISPIEL FÜR EINSATZSZENARIO DES PRESELECTION PLUS

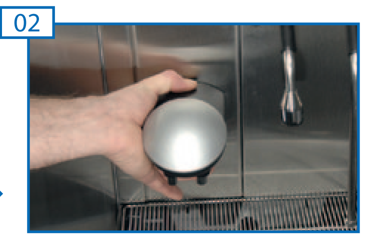
Auf dem Preselection Plus Panel kann zum Beispiel gewählt werden:
Spalte 1: Bechergrösse
Spalte 2: Kaffeesorte
Spalte 3: Milchsorte
Der Kunde kann somit seine Kaffeespezialität individuell zusammenstellen.

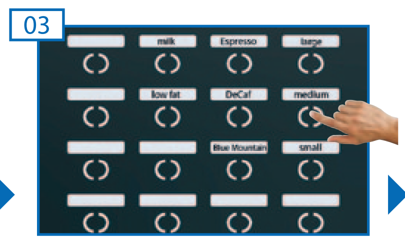
⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiß.
Die Ausläufe nur an den isolierten Griffen berühren.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.
Konzentriert und vorsichtig arbeiten.

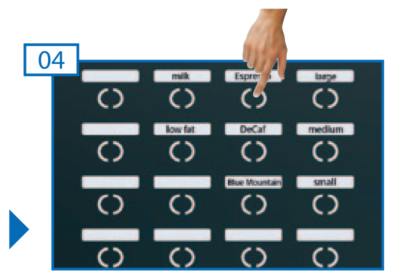
01

Eine geeignete Tasse bzw. ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

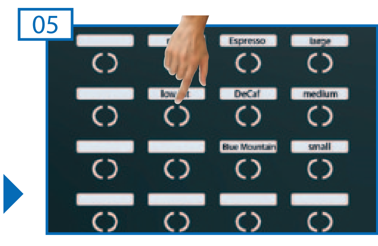
02

Den Auslauf auf die richtige Höhe einstellen.

03


Die Bechergrösse am Preselection Plus wählen.

04


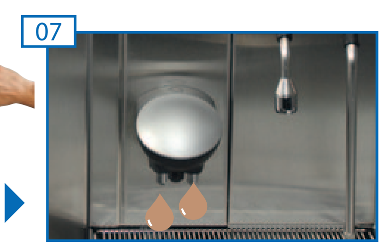
Die Kaffeesorte am Preselection Plus wählen.

05


Die Milchsorte am Preselection Plus wählen.

06


Das gewünschte Produkt an den Produkttasten auswählen.

07

Die Zubereitung startet.

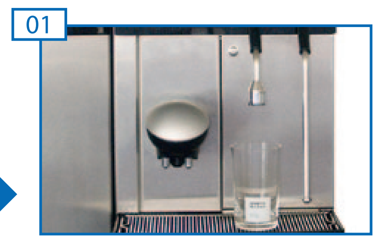
08

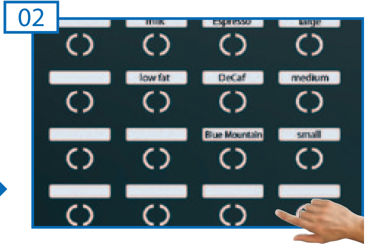
Das Produkt ist zubereitet.

Heisswasserausgabe

⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiß.
Die Ausläufe nur an den isolierten Griffen berühren.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.

01

Eine geeignete Tasse bzw. ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.

02


Die Produkttaste für Heisswasser drücken.
Das Produkt wird zubereitet.

Dampfausgabe

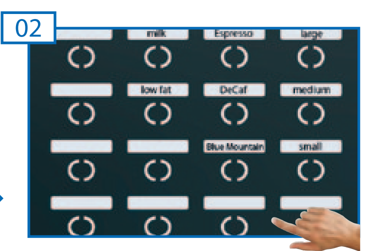
⚠ WARNUNG

Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr!
Der Produktauslauf und die Produkte sind heiß.
Die Ausläufe nur an den isolierten Griffen berühren.
Nicht unter die Ausläufe fassen.
Bei Verbrühungen bzw. Verbrennungen sofort kühlen und, je nach Grad der Verletzung, einen Arzt konsultieren.

01

Eine geeignete Tasse bzw. ein geeignetes Glas unter den Auslauf stellen.


Der Dampfbezug erfolgt entweder zeitgesteuert oder muss manuell beendet werden.

02


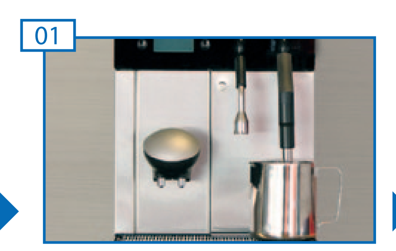
Die Produkttaste für Dampf drücken oder gedrückt halten.
Die Zubereitung startet.

Milch aufschäumen mit Autosteam Pro (Option)



Der Autosteam ist eine Dampflanze mit Automatik.
Mit dem Autosteam kann je nach Einstellung heisse Milch oder vollautomatisch Milchschaum hergestellt werden.
Ihr Service-Techniker informiert Sie über die Möglichkeiten und programmiert die gewünschten Produkte.

01



Einen geeigneten Pitcher bzw. ein geeignetes Gefäss unter den Autosteam stellen.



Die Zubereitung erfolgt solange, bis die Milch bzw. der Milchschaum eine voreingestellte Temperatur erreicht hat.
Die Temperatur können Sie mit Ihrer Adjust-Karte anpassen.

02



Die Produkttaste für Dampf drücken.

03



Die Zubereitung startet und wird automatisch beendet.

04



Die Produkttaste für Dampf 2x drücken.
Der kurze Dampfstoss reinigt das Leitungssystem.

05



Autosteam mit feuchtem Tuch abwischen.

06



Der Autosteam ist wieder einsatzfähig.

Je nach Ausführung kann sich Ihr Gerät von dem hier gezeigten Gerät unterscheiden. Die Funktionen sind identisch.

Reinigen und Spülen

Selbst eine Kaffeemaschine wie die Evolution Plus muss mindestens einmal täglich gereinigt werden um optimalen Genuss zu garantieren. Damit Sie dabei nicht zu viel Zeit verlieren, haben wir unser Reinigungskonzept Clean & Clever entwickelt.

Übersicht der separaten Reinigungsanleitungen

Wählen Sie die korrekte Reinigungsanleitung für Ihr System. Beachten Sie dabei die Funktionalitäten Ihrer Kaffeemaschine. Bei der Evolution Plus Foam Master ist immer ein Milchsystem notwendig, somit entfallen dort alle Varianten ohne Milchsystem.







	Evolution Plus	Evolution Plus Foam Master
Nur Kaffeemaschine	1T 311 738	nicht verfügbar
Kaffeemaschine mit Zustellgerät für Milch (Option)	1T 311 743	1T 312 033
Kaffeemaschine mit Option Pulverbehälter Schoko (ab Februar 2010 verfügbar)	1T 312 150	nicht verfügbar
Kaffeemaschine mit Option Pulverbehälter Schoko und Zustell-gerät für Milch (ab Februar 2010 verfügbar)	1T 312 151	1T 312 152
Zustellgerät Sirup (Option; liegt Flavour Station bei)	1T 312 153	1T 312 153
Autosteam Pro (Option)	Bedienung: 1T 311 855 Reinigung: 1T 311 858	nicht verfügbar

Wasser- und Dampfdüse reinigen



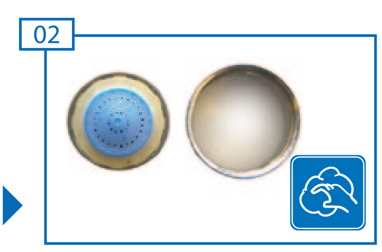
Die Dampf- und die Wasserdüse sind abschraubbar. Dies erleichtert die Reinigung bei Verkalkung oder Verschmutzung.

⚠ **WARNUNG**

Verbrennungsgefahr
durch heiße Ausläufe bzw. Düsen.
Die Maschine erkalten lassen. Düsen bei erkalteter Maschine entfernen und reinigen.

01

Die Düsen abschrauben und auseinander nehmen.

02

Die Düsen mit mildem Reinigungsmittel reinigen und gegebenenfalls entkalken.

03

Die Düsen zusammensetzen und anscharauben.

Kaffee- und Milchsystem manuell spülen



Die Spülung ersetzt die tägliche Reinigung nicht!
Sie ist erforderlich um Rückstände im Kaffee- und Milchbereich zu verhindern!

⚠ **WARNUNG**

Verbrühungsgefahr
durch heißes Wasser und heißen Dampf.
Nicht an und unter die Ausläufe fassen.

01


Clean mindestens 2 Sekunden drücken.
Clean Menu erscheint.

02


Spülen wählen.

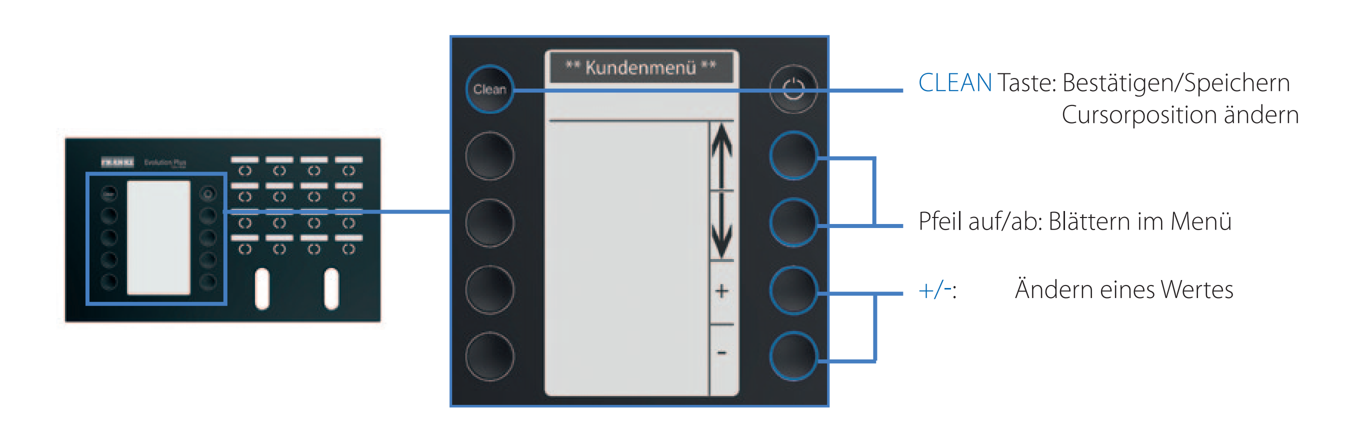
03

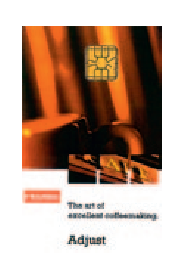
Die Evolution Plus spült das Kaffee- und Milchsystem.

Konfigurieren der Evolution Plus

Ihre Evolution Plus ist komplett individuell programmierbar – damit die Evolution Plus genauso flexibel ist wie Sie. Wir haben die Programmierung einfach gehalten, um Ihnen die Arbeit zu erleichtern. Probieren Sie es aus.

Bedienelemente und Bedienkonzept





Die Adjust Card benötigen Sie für:

Zugriffsbeschränkungen
Ändern der Parameter
Sichern gespeicherter Einstellungen



01 Adjust Card mit dem Chip nach hinten in den Kartenleser stecken.

02 Das Kundenmenu erscheint im Display.

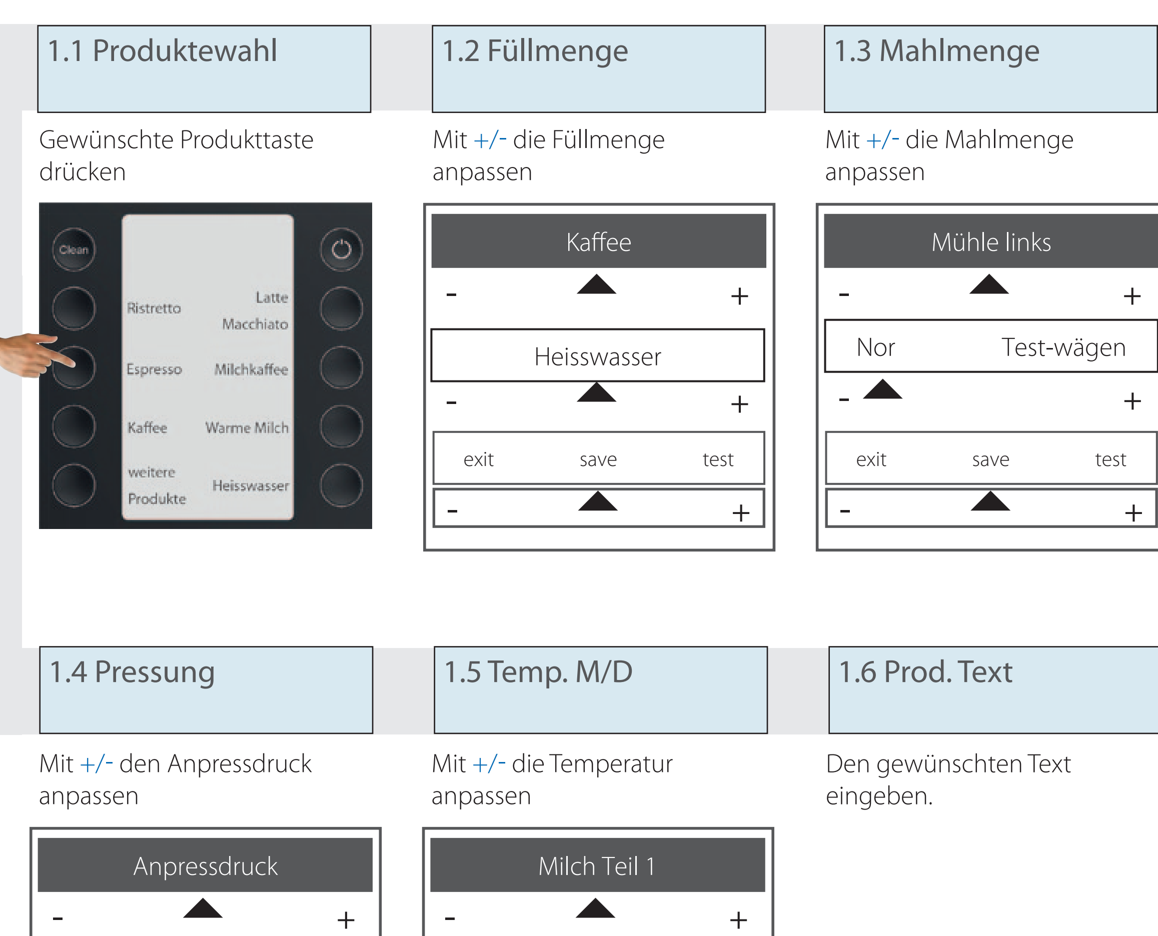
03 Mit der Taste für PFEIL AUF bzw. AB können Sie im Menu blättern.

04 Mit CLEAN bestätigen Sie eine Auswahl.

05 Mit +/- können Sie Werte einstellen.

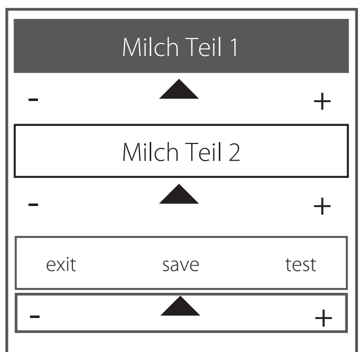
Produktdefinitionen





exit save test

\- +

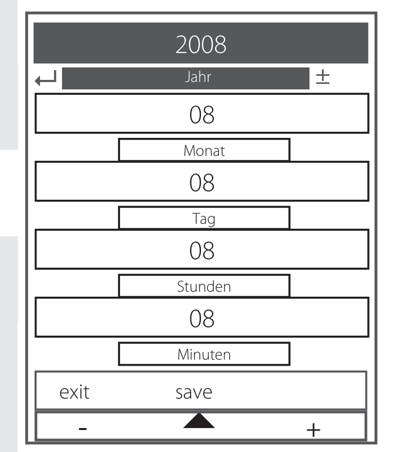


Uhr und Temperatur



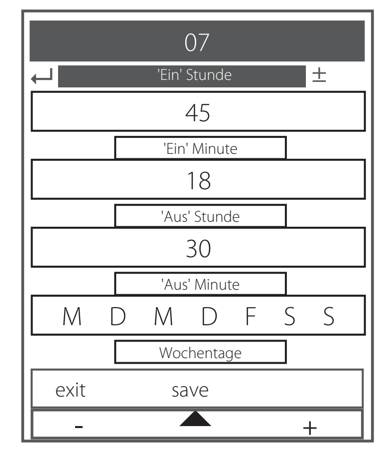
2.1 Datum/Zeit

Jahr, Monat, Tag, Stunden und Minuten eingeben



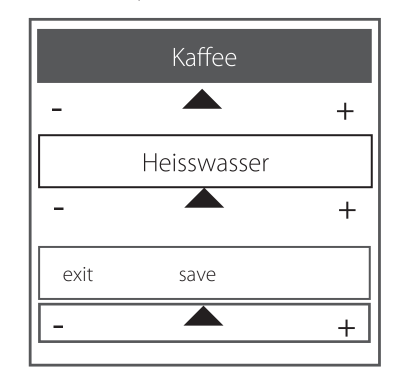
2.2 Schaltuhr

Einschaltzeit und Ausschaltzeit angeben



3 Temperatur

mit +/- die Temperatur für den Kaffee anpassen





ZEIT

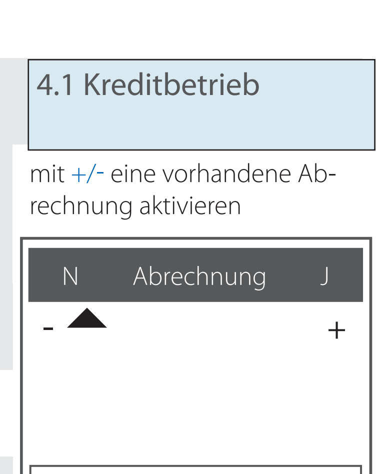
Mit Hilfe von Datum und Uhrzeit sowie der Schaltuhr kann die Evolution Plus automatisch ein- bzw. ausgeschaltet werden.

Abrechnung und Anzeige



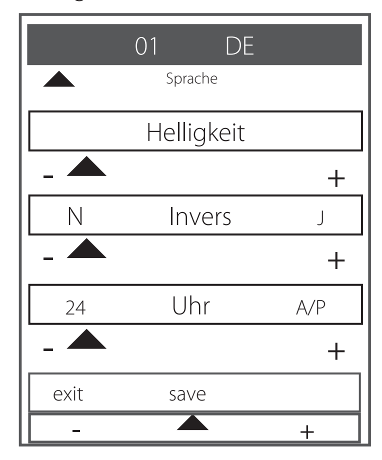
4.1 Kreditbetrieb

mit +/- eine vorhandene Abrechnung aktivieren



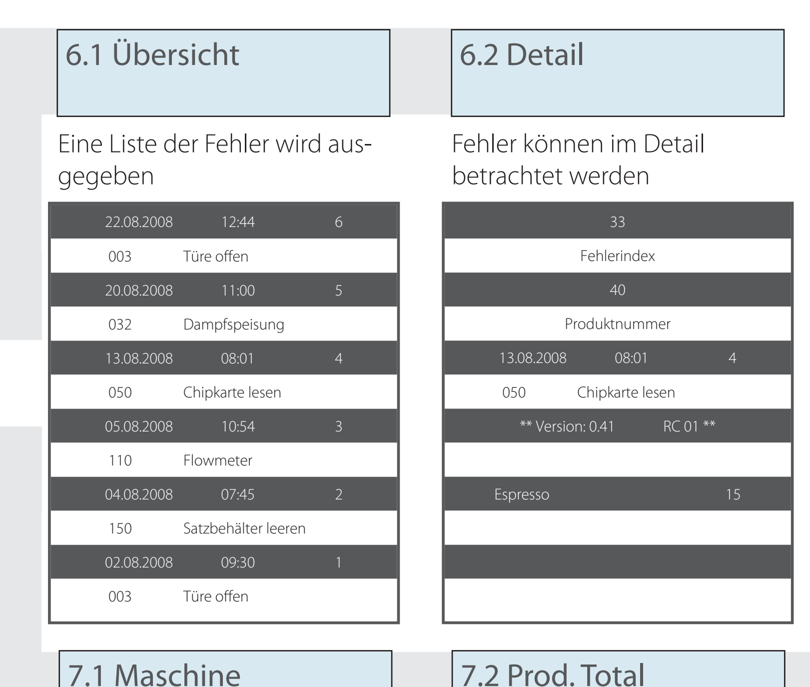
5 Anzeige

Sprache, Helligkeit, und weitere Eigenschaften einstellen



Fehleranzeige und Zähler anzeigen





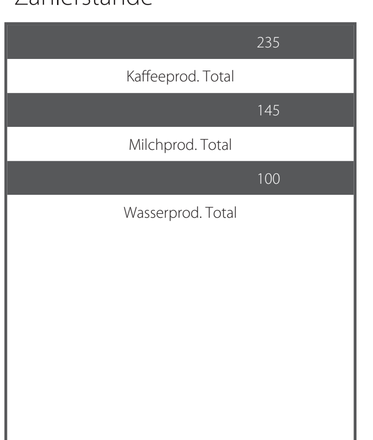
7.1 Maschine

Ausgabe folgender Zählerstände

546
Maschine Total
235
Kolbenhübe gesamt
400
Wassermenge (Lit)
23
Mühle rechte
12
Mühle links
5
Anzahl Reinigungen

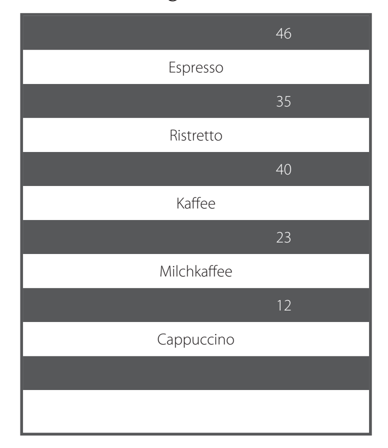
7.2 Prod. Total

Ausgabe folgender Zählerstände



7.3 Produkte 1-8

Zählerstände der ersten 8 Produkte ausgeben



Fortsetzung: Zähler anzeigen



7.4 Prod. 9-16

7.5 Prod.17-24

7.6 Prod.25-32

7.7 Prod.33-40

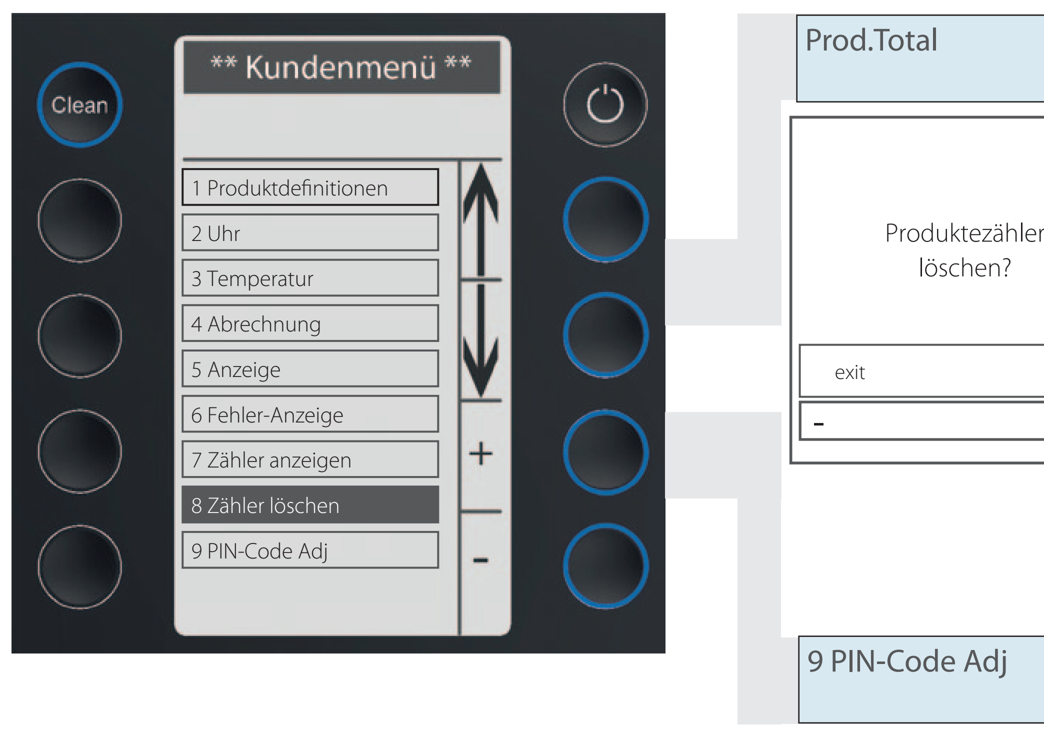
7.6 Prod.41-48

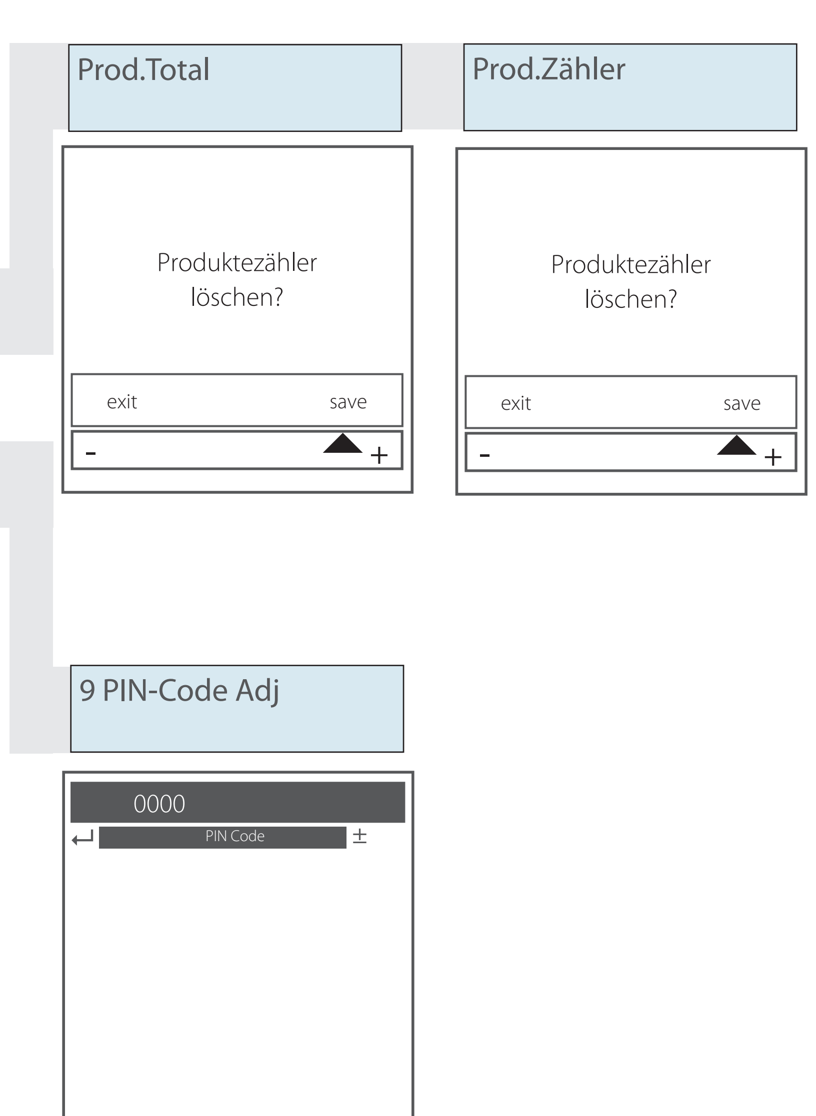
7.7 Prod.Extern

Die Zählerstände des jeweiligen Produktes werden ausgegeben.

Die Ausgabe erfolgt analog der Liste aus „7.3 Produkte 1-8".

Zähler löschen und Pin Code Adj.





Außerbetriebnahme und Entsorgung

Möchten Sie Ihre Evolution Plus für längere Zeit außer Betrieb nehmen oder entsorgen?
Wenden Sie sich an unseren Service. Wir recyceln unsere Kaffeemaschinen zu fast 100%, damit die Umwelt und die Ressourcen geschont werden.

Außerbetriebnahme



Nehmen Sie für eine länger andauernde Außerbetriebnahme der Evolution Plus den Service zu Hilfe.

01



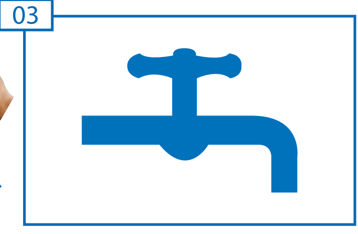
Die Evolution Plus mit Hilfe des Reinigungsprogramms reinigen.

02



Die Evolution Plus abschalten und vom Stromnetz trennen.

03



Die Wasserzufuhr abstellen und gegebenenfalls die Kanister entfernen.

04



Alle Lebensmittelreste aus der Evolution Plus und den Zustellgeräten entfernen.

Längere Außerbetriebnahme und Einlagerung

HINWEIS

Maschinenschäden!
Wenden Sie sich an das FRANKE-Service-Team für eine fachgerechte Einlagerung. Beachten Sie die Lagerbedingungen und lassen Sie die Evolution Plus entwässern.
Lagertemperaturen: +10°C bis +35°C
Luftfeuchtigkeit: max. 80%
Für eine spätere Inbetriebnahme ist es unumgänglich, den Service in Anspruch zu nehmen. Die Evolution Plus muss gewartet und installiert werden.
Ein korrektes Funktionieren der Evolution Plus ist ansonsten nicht möglich.

Entsorgung

Verbrauchsmaterialien entsorgen

Achten Sie bei der Entsorgung von Verbrauchsmaterialien und Abfällen auf die geltenden Entsorgungsbestimmungen.

Evolution Plus entsorgen

Ihre Evolution Plus können Sie direkt und kostenlos bei Ihrer Verkaufsstelle abgeben. Wir übernehmen den Rest für Sie. Eine Entsorgung durch Sie möchten wir aus Umweltschutzgründen vermeiden.

Fehlersuche und Fehlercodes

Bei bestehenden Problemen gibt Ihnen Ihre Evolution Plus Anleitung.
Mit Hilfe des Displays werden Ihnen Fehlercodes angezeigt. Wie Sie reagieren können, erfahren Sie in der folgenden Tabelle. Sollten Sie ein Problem trotz allem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an Ihren Service.

Hilfe bei Maschinenfehlern

Fehlercode	Text auf Maschinendisplay	Lösung
1	Externes RAM	Kundendienst kontaktieren
2	Auslauf fehlt	Den Auslauf anbringen oder auf korrekten Sitz überprüfen
3	Türe offen	Satztür schliessen
4	Instant Behälter	Instantbehälter wurde entfernet, Instantbehälter wieder aufsetzen
5	Externes RAM	Kundendienst kontaktieren
10 bis 13	Temperaturfühler	Kundendienst kontaktieren
14 bis 17	Temperaturfühler	Kundendienst kontaktieren
18 bis 21	Temperaturfühler	Kundendienst kontaktieren
22, 23, 24	Heizung Timeout	Kundendienst kontaktieren
30 bis 32	Wasserspeisung	Kundendienst kontaktieren
40 bis 44	Motor Timeout	Kundendienst kontaktieren
50 bis 58	Chipkarte ident	Kundendienst kontaktieren
90	Wartung fällig	Kundendienst kontaktieren und Wartungstermin vereinbaren
100	Satzbehälter voll	Satzbehälter leeren
105	Frisch/Abwasser	Nur bei Versionen mit Wassertank: Tank entleeren bzw. auffüllen
110	Flowmeter	Maschine ausschalten und wieder einschalten. Kundendienst kontaktieren.
120	Keine Bohnen	Kaffeebohnen auffüllen.
122	Keine Schoko	Schokopulver füllen
130	Keine Milch	Milch füllen.
132 bis 137	Kein Sirup	Sirup füllen
140	Kommunikation	Nur bei angeschlossenem Abrechnungsgerät. Maschine und Abrechnung ausschalten und wieder einschal-ten. Kundendienst kontaktieren.
150	Satzbeh. leeren	Satzbehälter leeren
302, 303, 304 bis 307	-Keine Anzeige-	Kundendienst kontaktieren

Hilfe bei Problemen mit der Produktqualität

Geschmackloser Kaffee

Mögliche Ursachen	Lösung
Zu grobe Mahlung	Mahlgrad feiner wählen
Zu wenig Pulver	Kaffeemenge erhöhen
Temperatur zu niedrig	Temperatur erhöhen
Kaffee ist zu alt	Kaffee richtig lagern

Kaffee schmeckt fremd

Mögliche Ursachen	Lösung
Schlechte Mahlung	Kundendienst kontaktieren
Geringer Kaffeeverbrauch	Kleine Kaffeemenge einfüllen
Kaffeebohnen schlecht	Kaffeebohnen ersetzen
Reinigungsmittelrückstände	Evolution Plus spülen
Tasse verschmutzt	Spülmaschine kontrollieren
Wasser (Chlor, Härte, ...)	Wasserqualität kontrollieren lassen

Kaffee schmeckt bitter

Mögliche Ursachen	Lösung
Temperatur zu hoch	Kaffeetemperatur herabsetzen
Zu feine Mahlung	Mahlgrad gröber einstellen
Zu wenig Pulver	Kaffeemenge erhöhen
Röstung zu dunkel	Kaffee wechseln

Kaffee schmeckt sauer

Mögliche Ursachen	Lösung
Temperatur zu niedrig	Kaffeetemperatur erhöhen
Röstung zu hell	Kaffee wechseln
Zu grobe Mahlung	Mahlung feiner einstellen

Konsistenz der Schokoprodukte

Mögliche Ursachen	Lösung
Dickflüssig	Weniger Pulver verwenden
	Mehr Wasser verwenden
Dünnflüssig	Mehr Pulver verwenden
	Weniger Wasser verwenden
Klumpig	Instantsystem reinigen

Geschmack der Schokoprodukte

Mögliche Ursachen	Lösung
Zu Süss	Weniger Pulver verwenden
	Mehr Wasser verwenden
Zu wenig süss	Mehr Pulver verwenden
	Weniger Wasser verwenden
Fremder Geschmack	Instantsystem reinigen

Zertifizierungen

Sicherheit, auf die Sie vertrauen können. Ihre Evolution Plus ist nicht nur eine der modernsten Kaffeemaschinen der Welt, sie hat auch die Sicherheitsprüfungen und die Tests auf elektromagnetische Verträglichkeit erfolgreich bestanden.

Konformitätserklärung



Die FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg bescheinigt, dass die Evolution Plus und ihre Zustellgeräte mit den folgenden Normen übereinstimmen. Wenn Sie eine Kopie des Originals der Konformitätserklärung einsehen möchten, wenden Sie sich direkt an die FRANKE Kaffeemaschinen AG in Aarburg.

Die Evolution Plus wurde nach folgenden Normen überprüft:

EN 60335-1, EN 60335-2-14, EN 60335-2-15, EN 60335-2-64, EN 60335-2-75

Weitere Normen, die zur Prüfung herangezogen wurden:

EN 55014-1+A1+A2, EN 55014-2+A1, EN 50366+A1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3+A1+A2,
IEC 62233, IEC 61000-3-2, IEC 61000-3-3+A1+A2, CISPR 14-1, CISPR 14-2:97+A1

Die Prüfung erfolgte gemäß der folgenden Richtlinien:

73/23/EWG, 89/336/EWG, 93/68/EWG, 2006/42/EC









Index

R

S

T

V

W

Z

Franke Kaffeemaschinen AG
Franke-Strasse 9
CH-4663 Aarburg

Telefon: +41 (0) 62 787 31 31
Internet: www.franke-cs.com

erstellt 11.2009 / Bestellnummer: 1T 311 739 Revision C



